Ah ! si vous aviez une PEUGEOT

55e Année. T. 109. — N° 21 Dimanche 22 Mai 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 23 MAY 1938

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **50 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

Levures Sélectionnées
Maison Eugène GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-
Maison Eugène GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
Maison Eugène GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

De Laval

présente à la

FOIRE de NIMES

du 28 Mai au 7 Juin

ses

CLARIFICATEURS CENTRIFUGES
à vin, Pompes à lies, etc...

■

Ne manquez pas de visiter cette exposition et demandez la brochure gratuite consacrée à la clarification centrifuge.

Société ALFA-LAVAL

10, Rue Charles-V — PARIS-IV[e]

Viticulteurs, Agriculteurs, Arboriculteurs....

Employez

L'HÉLIOSOL

(Marque déposée)

100 POUR CENT D'ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS

Dosage garanti:

Qui augmente l'efficacité de TOUTES LES BOUILLIES AGRICOLES EN LES RENDANT

MOUILLANTES
ADHÉRENTES
INSECTICIDES
INSECTIFUGES

MOUILLE LE SOUFRE

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

Boite postale n°1. — **DAX** (Landes)

RC. Dax n° 4743

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fr

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

ADHÉSOL (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o
Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o

ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ;
ne diminue pas les propriétés des Insecticides
et des Anticryptogamiques.

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.
SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.
BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

VITICULTEURS
ARBORICULTEURS
Producteurs de Raisins de Table
ÉCONOMISEZ ET AMÉLIOREZ

—« la qualité de vos fruits par l'emploi du »—

SULFOTERPEN D.X.

contenant cent pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

EXTRA-MOUILLANT et INSECTIFUGE

Mis au point et éprouvé par M. DESFLASSIEUX,
depuis 1935,
dans ses vignes de raisins de table et ses vergers
du COLOMBIER, par VILLARDONNEL (Aude)

LE SULFOTERPEN D.X.

ne mousse pas
ne détériore pas les appareils
est sans action sur les bouillies,
sauf sur le permanganate.

C'est le plus économique des produits si l'on tient compte, pour le prix, de ses effets.

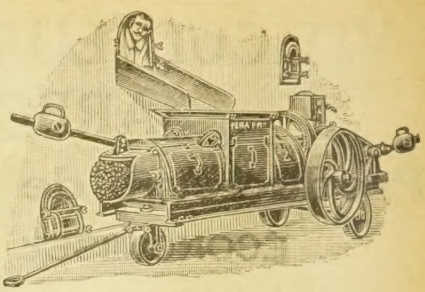
Pour tous renseignements, s'adresser à :

Société des Produits Chimiques et Engrais de Bram
26, Rue Coste-Reboulh, à CARCASSONNE - Tél. 2-06

PÉRA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

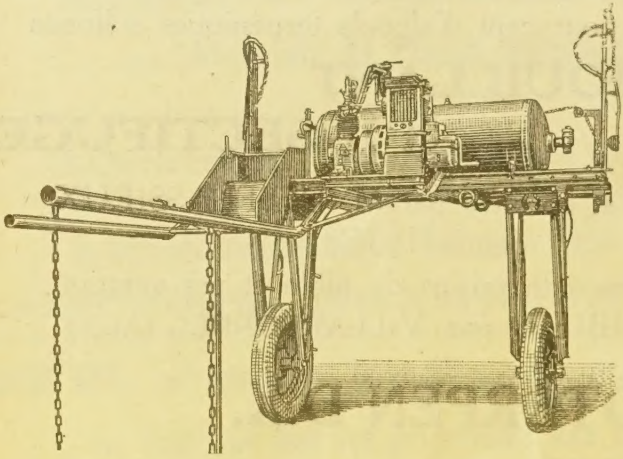
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — **Breveté S. G. D. G.**



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 15, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13666 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :

M. SEIBEL { *à* **AUBENAS** (Ardèche) *ou à* **MONTBOUCHER-s/-JABRON** (Drôme)

MACCLESFIELD S^NTE LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Ag. gén. : GARRIGUE & CHALLOU - Bordeaux-Béziers

Les Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

12 Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ALGER, BENI-MEZED, ARZEW

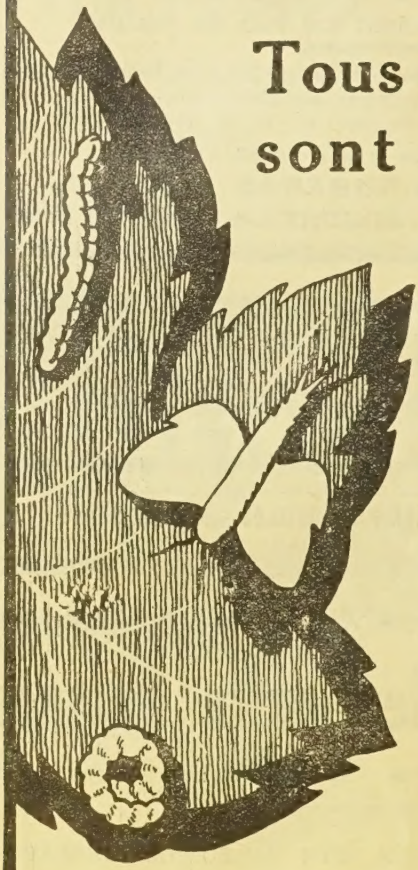
Marques : A. BOUDE & Fils, L. VÉZIAN, "R.I S.", B^my CROS

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences de la loi

sur la Répression des Fraudes.

Catalogues, notices, prospectus, échantillons
gratis sur demande



Tous les insectes sont détruits...

radicalement par le Triarsène (acéto-arsénite de cuivre combiné à l'arséniate di-plombique).

Les insecticides arsénicaux qui composent notre produit ont été choisis parmi les plus puissants, et du fait même de leur association, leur pouvoir insecticide se trouve remarquablement renforcé.

Jusqu'à la véraison, vous pouvez employer le

TRIARSÈNE

spécialité de la
LITTORALE - BÉZIERS

BÉZIERS

LA LITTORALE

55e Année. — N° 21 22 Mai 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Dr R. Rouvière. — Chronique. — Améliorations à apporter au Statut viticole à la suite des récentes calamités agricoles 473
N. — A la Chambre d'Agriculture de l'Hérault 477
Raymond Fournier. En Provence 477
J. Mahoux. — Un nouveau mode de répartition dans les caves coopératives . .. 479
A. Humbert. — Les gelées dans le Jura 481
H. Roy. — La culture du noyer dans l'Isère 482
Questions diverses. — Pierre Larue. — Mi-printemps 1938 en Yonne.. 485
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Confédération générale des vignerons du Sud-Est. — Fédération méridionale. — Vœu présenté par la Société d'agriculture et de viticulture de Mâcon. — Ecole d'arboriculture fruitière d'Ecully 488
Mouvement des vins en avril.. 490
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Améliorations à apporter au Statut viticole à la suite des récentes calamités agricoles

Il y a un moyen simple et efficace d'enlever les excédents dangereux sans recourir à une politique de malthusianisme que les consommateurs ne sauraient d'ailleurs accepter et que les associations viticoles ont toujours repoussée. Ce procédé est la limitation des sorties de la propriété, grâce à l'attribution à chaque déclarant mettant du vin à la vente d'un contingent annuel, fixé une fois pour toutes, et qu'il ne saurait dépasser.

L'expérience des dernières années prouve qu'au-dessus d'un certain volume de disponibilités, les cours s'effondrent. Il faut donc, en principe, ne laisser disponible que cette quantité sur le marché.

Mais cette méthode d'appréciation des besoins a un inconvénient : c'est de comprendre et la consommation taxée et la consommation en franchise. Or, cette dernière échappe à toute estimation précise et diminue d'année en année. Aucun calcul précis ne peut d'ailleurs être établi sur des bases incertaines. Il serait donc préférable de calculer le contingent de chaque propriétaire *sur les quantités qu'il pourra réellement vendre*, soit sur le marché intérieur, soit à l'exportation.

Afin de ne pas exposer le consommateur à manquer de vin, un nombre d'hectos largement calculé serait pris comme total du contingent à répartir entre tous les récoltants.

Comment établir le contingent de chacun ?

Nous ne saurions ici tracer que les grandes lignes du projet, qui seraient les suivantes :

A. — En ce qui concerne les vignes en production depuis de longues années, en prenant comme base de calcul la quantité de vin la plus élevée mise à la vente au cours des dix dernières années. Cette quantité serait représentée pour l'année la plus favorable par les vins vendus plus les stocks restants en cave, déduction faite évidemment des stocks pouvant exister antérieurement.

B. — En ce qui concerne les vignes jeunes n'ayant pas encore produit, ou reconstituées récemment, en faisant évaluer par des experts étrangers au département, leur potentiel de vente maximum, ce qui est facile en se basant sur les quantités mises en moyenne à la vente par les récoltants des environs se trouvant dans les mêmes conditions de terrain et de culture.

Il paraît inutile de préciser les modalités d'application de ces principes généraux. Celles-ci devraient être établies en tenant compte des points de vue divers et, éventuellement, en collaboration avec tout autre groupement favorable en principe à notre idée.

Ceci étant posé, nous arrivons à résorber les excédents par un procédé excessivement élégant, qui aurait le gros avantage de ne pas coûter un sou à l'Etat, tout en assainissant le marché d'une manière définitive.

Les quantités maxima « possibles », disponibles pour la vente, étant ainsi connues, et la distillation obligatoire des marcs et des lies ayant préalablement éliminé les vins défectueux et supprimé les piquettes, le mouillage et le sucrage clandestin, il serait donc décidé, *une fois pour toutes*, que tout propriétaire voulant mettre du vin à la vente ne pourrait jeter sur le marché qu'une quantité restreinte de sa récolte, calculée de telle manière que les disponibilités totales pour la consommation taxée ne dépassent pas le chiffre global du contingent.

Nous verrons plus loin comment seraient résorbés, par la Caisse des alcools, les hectolitres disponibles en trop pour la vente, le chiffre du contingent ayant été, nous l'avons vu par ailleurs, très largement calculé.

D'ailleurs, sous l'influence de l'amélioration de la qualité générale des vins et de leur vente à un prix abordable, grâce à la diminution des charges qui pèsent sur notre boisson nationale, le chiffre actuel de quarante-neuf millions d'hectos pourrait être dépassé.

Adaptation des récoltes particulières au contingent

Les récoltants auraient plusieurs moyens à leur disposition pour arriver au chiffre de contingent qui leur serait accordé une fois pour toutes :

A. — Ils pourraient, en effet, à la rigueur, arracher une partie de leurs vignobles afin de diminuer leurs récoltes, mais ceci en toute liberté ; dans la pratique, ils ne le feraient guère, car le vrai vigneron aime sa profession et ne détruit pas lorsqu'il sait au prix de quelles difficultés on crée.

B. — Ils pourraient, chose éminemment désirable, remplacer leur encépagement actuel par un encépagement meilleur, solution qui serait certainement adoptée par de nombreux propriétaires et qui n'entraînerait pas la destruction de richesses et le chômage que créerait un arrachage, quel qu'il soit.

C. — Ils pourraient donner à leurs vignes moins d'engrais et tailler plus court, ce qui restreindrait leurs récoltes et diminuerait la quantité récoltée en améliorant la qualité. Le capital vignes de notre pays, qui, ne l'oublions pas, représente une richesse considérable, ne serait pas perdu et il suffirait, en cas de fléchissement de la production, d'augmenter le rendement par des cultures mieux faites ou par des apports d'engrais.

D. — Ils pourraient enfin garder en cave une partie de leurs vins pour parer à une récolte déficitaire : ainsi serait évité le reproche adressé quelquefois aux vignerons de vouloir « assoiffer » le peuple, résultat que nous n'avons jamais recherché, mais au contraire combattu de toutes nos forces.

On nous objectera peut-être que nous voulons innover. Grave erreur, car le procédé de contingentement est appliqué à l'heure actuelle dans le monde entier et dans un grand nombre de branches de l'activité humaine.

Dans le domaine industriel, faut-il évoquer les « cartels » : les uns sont nationaux, les autres internationaux, comme ceux du fer et de l'acier, pour ne citer que les principaux. Les cartels constituent *un contingentement volontaire par entente des producteurs.* Il en existe pour le plomb, le cuivre, l'étain, le pétrole, etc.

Dans nos colonies, le premier contingentement des sorties a été appliqué par M. Barthe aux rhums de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion : chaque producteur ne peut vendre que X litres de sa récolte de rhum, calculés une fois pour toutes.

En Tunisie, le contingentement des sorties de vins est appliqué, depuis de longues années, aux propriétaires, puisque les quantités importées dans la métropole sont limitées et fractionnées par catégories.

En France, depuis quatre ans, la Chambre a voté le contingentement de l'achat des alcools de betteraves, et tous les producteurs de betteraves sont, à l'heure actuelle, contingentés ; ils ne se plaigent pas de leur sort. *Nous demandons pour la viticulture le même régime que celui des betteraviers, qui a fait ses preuves.*

Dans le domaine commercial, l'Etat français vient de contingenter les minoteries. Impossible dorénavant non pas seulement d'installer un moulin à blé, mais encore d'accroître la production des moulins existants.

Nous deviendrions fastidieux si nous voulions multiplier les exemples.

Une question se pose : que feront les propriétaires, des quantités qu'ils auront produites en excédent ?

Ils pourront :

1° les stocker, comme nous l'avons vu plus haut, afin de pouvoir les utiliser en cas de récolte déficitaire ;

2° ou les faire distiller et les livrer au carburant national, donc sans perte pour l'Etat ;

3° les vendre, ce qui serait éminemment désirable, sous forme de jus de raisin, aussi bien dans la métropole qu'aux colonies et à l'étranger ;

4° ou acheter des titres de sortie à des propriétaires sinistrés n'ayant pas atteint leur contingent annuel, car les transferts de contingent seraient autorisés.

Cette possibilité excessivement intéressante mérite de retenir l'attention.

En effet, un propriétaire gelé, ou grêlé, ou mildewsé, ou inondé, aurait le droit de vendre son contingent. À l'heure actuelle, les calamités agricoles sont pour les vignerons l'équivalent de la misère. Avec la solution que nous préconisons, les sinistrés vendraient leur part de contingent aux propriétaires ayant besoin de titres de mouvement, par suite de l'abondance de leurs récoltes ; ainsi, des années qui sont actuellement des années ruineuses deviendraient, sinon rémunératrices, du moins acceptables, et ceci sans aucun recours à l'Etat.

Ainsi seraient supprimés les terribles aléas des intempéries qui sont pour les vignerons une perpétuelle menace ; les favorisés viendraient, par intérêt, au secours des sinistrés. Une solidarité automatique serait ainsi établie, conformément aux vues exprimées à plusieurs reprises par le Président de la Commission des boissons et approuvées au Congrès d'Alger.

La vente des contingents se pratique d'ailleurs pour les rhums à la Martinique, à la Guadeloupe et à la Réunion et pour les vins en Tunisie.

Prenons un exemple : un vigneron X, de Saint-Laurent-d'Aigouze, a droit à un contingent annuel de deux-cent-vingt hectos ; il est grêlé et ne récolte que cent-vingt hectos ; il pourra donc vendre son droit de mettre sur le marché cent hectos supplémentaires à un vigneron X, de Beaucaire, ayant droit annuellement à un contingent de cent-cinquante hectos, mais ayant eu une récolte de deux-cent-cinquante.

En cas de vente de vignes, la question du contingent serait très simple. Prenons encore un exemple : un vigneron X, possédant trois hectares, s'est vu attribuer un contingent annuel de deux-cent-quarante hectos par exemple. Il vend un hectare. Libre à lui de le vendre avec un contingent de 50, 60, 70 hectos, etc. De toute manière, dans l'acte de vente, le chiffre du contingent attribué serait fixé en même temps que la surface vendue : un hectare vendu à Y, avec un contingent de 80 hectos ne laisserait plus à X que 160 hectos pour les deux hectares restant en sa possession. Vendu, au contraire, avec un contingent de 60 hectos a Y, il laisserait 180 hectos de contingent annuel à X, et ainsi de suite. Chaque parcelle de vigne aurait un contingent qui la suivrait en même temps que le titre de propriété, car les vignes demeurent et les propriétaires changent.

Achat à guichets ouverts par la Caisse des alcools au prix de base

Le projet d'assainissement du marché des vins présenté par la Confédération Générale des Vignerons du Sud-Est, libérerait les Caisses des alcools du double fardeau de l'arrachage et du paiement des prestations, celles-ci se trouvant abolies.

Afin de ne pas priver de vin les consommateurs, nous avons exposé plus haut comment seraient laissées sur le marché, libres pour la vente, des quantités largement calculées, donc supérieures à ce que l'état économique actuel pourrait permettre d'envisager.

Cette différence permettrait la valorisation instantanée, dès la récolte, de tout le vin libre pour la vente ; la Caisse des alcools serait acheteur à guichets ouverts au prix de base de tous les alcools provenant de la

distillation des vins pris sur le contingent. Automatiquement, le cultivateur serait obligé de payer à ce prix là. Ce mécanisme rappellerait celui du fonds d'égalisation des charges. D'autre part, il ne ferait favoriser l'exportation par l'octroi de primes. On voit maintenant pourquoi nous avons compris dans le contingent les vins destinés aux marchés extérieurs.

Rien ne serait changé, nous l'avons vu, au régime actuel des achats d'alcools de marcs par les Caisses, ni au régime des achats des quantités excédentaires. Notre projet soulagerait donc forcément la trésorerie des Caisses et ne saurait rencontrer aucune opposition de la part des betteraviers ou des cidriculteurs.

Les modalités ci-dessus réduiraient évidemment le droit absolu des récoltants, puisque dorénavant ils ne pourraient plus mettre en vente, comme jadis, la totalité de leurs récoltes, mais elles éviteraient l'incertitude du lendemain qui plane depuis de longues années sur nos populations vigneronnes.

Hausse forcée, mais toujours raisonnable, du vin ; hausse forcée de la valeur des vignobles et augmentation des transactions immobilières ; suppression des années creuses en cas de sinistres ; amélioration évidente de la qualité des vins, tels sont les principaux avantages du projet soumis aux vignerons par la Confédération Générale des Vignerons du Sud-Est.

Nous espérons qu'il ne sera pas rejeté et que les Associations viticoles comprendront l'intérêt qu'il présente pour leurs adhérents.

D'ailleurs, il serait chimérique de prétendre que les modalités d'application du projet de la Confédération Générale des vignerons du Sud-Est ont toutes été examinées. Comme toutes les mesures viticoles, l'efficacité de notre projet reste subordonnée à une participation aux sacrifices de tous ceux à qui ces sacrifices doivent profiter.

Dr R. ROUVIÈRE,

President de la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est.

A la Chambre d'Agriculture de l'Hérault

Notre éminent concitoyen M. Gaston Pastre, dont le dynamisme fécond n'a pas besoin d'être souligné, vient d'être appelé par ses pairs à la présidence de la Chambre d'Agriculture. Nous sommes heureux de l'en féliciter très chaleureusement.

EN PROVENCE

Si le printemps de 1937 a été caractérisé en général par une humidité excessive et un mois d'avril un peu froid, il n'en est pas de même cette années où l'on constate des conditions météorologiques extrêmes.

La température de mars fut exceptionnellement douce et ses journées ensoleillées, mais les nuits froides, en régions peu abritées, ont empêché un départ hâtif de la végétation.

L'absence de pluie et une nébulosité très faible ont provoqué, de bonne heure, une sécheresse très grave car elle persiste en Provence et s'accentue depuis fin-mars. La végétation de la vigne a été ainsi un peu retardée, les cultures de fleurs et de primeurs en ont beaucoup souffert, surtout dans les endroits non irrigués où leur réussite dépend presque uniquement de la quantité d'eau tombée. Enfin, dans les prairies, la pousse de l'herbe est insignifiante.

Les fortes baisses de température de ce début de saison, en particulier celles de la seconde quinzaine d'avril qui ont atteint — 5° et — 7° dans la région d'Aubagne et de Brignoles, ont causé des gelées graves aux vignobles varois ainsi qu'aux arbres fruitiers de plus en plus nombreux dans ces pays. Le Vaucluse a également subi des dégâts très importants.

Dans certains endroits de la Provence, les pertes sont évaluées à 95 pour 100 de la récolte et l'on rappelle les dégâts de l'année 1903.

Enfin, les froids ont contrarié les cultures florales.

Naturellement, les régions abritées du littoral n'ont subi que des gelées très légères et les pertes y sont très réduites.

La production maraîchère et florale, en terrains irrigués, est très belle cette année, en particulier les artichauts et les petits pois donnent une récolte abondante à Hyères et aux environs. Malheureusement les pommes de terre de primeurs non arrosées ne donnent qu'une production dérisoire.

Par contre, l'inclémence du temps n'a pas favorisé l'évolution des maladies cryptogamiques ; c'est une petite consolation.... qui ne dispense d'ailleurs pas d'effectuer les traitements ! A l'inverse de l'an dernier, les travaux de culture ont pu être activement poussés.

Cependant le temps semble changer. Souhaitons que la sécheresse prolongée, si inquiétante pour les cultures en terre ou futures, prenne bientôt fin et que le sol puisse accumuler quelque réserve avant l'été.

Garder le maximum d'eau dans le sol doit être, pour l'agriculteur provençal, un but à ne pas perdre de vue. Il y arrivera, par des façons culturales convenables, en maintenant meuble la surface du sol et en luttant énergiquement contre les mauvaises herbes. Dans une terre meuble, d'après Dehérain, 87 pour 100 de l'eau tombée pénètre, alors que dans une terre tassée on ne peut compter que 20 pour 100 seulement. Une petite pluie, en humectant les couches superficielles du sol, rétablit l'ascension de l'eau et provoque en réalité une perte d'humidité que l'on pourra éviter un binage immédiat.

Il est beaucoup question, c'est naturel, des calamités agricoles au sujet des dégâts commis par les gelées. L'appel à la solidarité nationale, qui s'exerce par le moyen d'allocations aux sinistrés, est juste ; la création de caisses de calamités ou d'assurances, étudiées actuellement, est sans doute mieux, mais il serait préférable, nous le pensons, de lutter contre les gelées par des méthodes de protection vraiment pratiques.

Car si l'on peut compenser, dans une certaine mesure, la perte d'argent subie par l'agriculteur, les produits n'en sont pas moins perdus, ce qui, en dernière analyse, a le plus d'importance pour notre pays.

Raymond Fournier,
Professeur à l'Ecole d'agriculture d'Hyères.

UN NOUVEAU MODE DE RÉPARTITION

Un nouveau mode de répartition a été appliqué ces dernières années dans un certain nombre de caves.

Il consiste essentiellement à faire la correction des apports non sur le vin, mais sur les raisins. Un exemple en fera comprendre immédiatement le mécanisme. Supposons que tous les apports soient faits par deux propriétaires.

Le 1er, A, apporte à la cave 15.000 Kgs de raisins à 8°,

le 2me, B, apporte à la cave 15.000 Kgs de raisins à 10°.

Les raisins de A produisent normalement $\frac{15.000}{120} = 125$ Hl. de vin à 8°.

Les raisins de B produisent normalement $\frac{15.000}{125} = 120$ Hl. de vin à 10°

En tout on aurait donc 245 Hl., qui auraient un degré alcoolique de $\frac{2200}{245} = 8°97$. Il aurait donc fallu $\frac{30.000}{245} = 122$ Kgs 45 de raisins pour un hectolitre de vin.

La coopérative dit alors au viticulteur A : « les 15.000 Kgs de raisins que vous avez apportés étant à 8°, alors que le degré moyen de la cave est de 8°97, nous allons corriger vos apports dans le même rapport. Vous serez donc censé avoir apporté à la cave, non pas 15.000 Kgs à 8°, mais $\frac{15.000 \times 8}{8,97} = 13\ 378$ Kgs à 8°97 ».

Le même raisonnement, dans le cas du viticulteur B, fait apparaître un apport fictif de $\frac{15.000 \text{ Kgs} \times 10}{8,97} = 16\ 722$ Kgs à 8°97.

La déclaration de récolte est faite par chacun d'après le nombre de kilos fictifs déterminés ci-dessus et d'après le rendement moyen : S'il a fallu 13.378 + 16.722 = 30.100 Kgs de raisins pour 245 Hl., soit 122 Kgs 45 par hectolitre,

le viticulteur A déclarera $\frac{13.378}{122,85} = 108$ Hl. 88 (à 8°97) ;

le viticulteur B déclarera $\frac{16.722}{122,85} = 136$ Hl. 11 (à 8°97).

La part de cave est alors fixée suivant les dépenses prévues. Il est décidé de prendre 135 ou 140 Kgs de raisins pour un hectolitre attribué, le calcul se faisant toujours dans ce cas sur le nombre fictif de kilos de raisins apportés par chacun. Ainsi, en prenant 135 Kgs, le viticulteur A disposera de $\frac{13.378}{135} = 99$ Hl. 11 à 8°97 ;

le viticulteur B disposera de $\frac{16.725}{135} = 123$ Hl. 8 à 8°97.

soit..... 222 Hl. 90.

La part de cave pour ces deux apports sera de 245 Hl. — 222,90 = 22Hl. 10°

Que peut donner ce nouveau système ?

1° *Les déclarations de récolte.* — Avec un apport de 54.000 K^{os} de vendange à 8°, le viticulteur A aurait obtenu en vinifiant chez lui 54.000 K^{os} : 120 = 450 H^{os}. A la coopérative, dans les conditions ci-dessus, il ferait une déclaration de récolte de $\frac{108{,}80 \times 54.000}{15.000} = 392$ H^{os} 36, sa déclaration de récolte serait donc inférieure à la réalité de 450 — 392,36 = 57 Hl. 64.

Par contre, le viticulteur B, en apportant 48.900 K^{os} de vendange à 10°, aurait obtenu en vinifiant chez lui $\frac{48.900}{125} = 391$ H^{os} 20. A la cave coopérative, sa déclaration de récolte serait de $\frac{136{,}14 \times 48.900}{15.000} = 443$ H^{os} 70. Il devrait donc déclarer en trop : 443, 70 — 391,20 = 52 Hl. 50.

Le nouveau système conduit donc à de singulières anomalies pour les déclarations de récolte.

2° *Blocage et distillation.* — Cette année, avec la distillation obligatoire pour les porteurs de 4 50 hectos, le viticulteur A ne serait ni bloqué, ni obligé de distiller à la cave coopérative, alors que, s'il avait vinifié chez lui, il aurait dû distiller $\frac{450 \times 1{,}2}{8} = 67$ Hl. 5 de vin qu'il aurait obenu.

En revanche, le viticulteur B, en vinifiant chez lui, n'aurait été ni bloqué, ni obligé de distiller, tandis qu'en vinifiant à la cave coopérative, il serait tenu de distiller indûment au moins : $\frac{443{,}70 \times 1{,}2}{8{,}57} = 59$ Hl. 3 de vin qu'il a en compte à la cave coopérative. Ainsi, avec 48.900 K^{os} de raisins, le viticulteur B, fournissant du 10°, est **indûment obligé de distiller au moins 59 H^{os} 3 de vin à 8°97** qu'il a en compte à la coopérative ; par contre, avec 54.000 K^{os} de raisins, soit avec 5.100 K^{os} en plus, le viticulteur B, apportant du 8°, est **indûment exonéré de distiller au moins 67 Hl. 5 de vin à 8°.**

Quels cris de joie de ce côté ! Mais quels grincements de dents de l'autre !

Et que devient dans tout cela le Statut viticole ?

Comment voulez-vous que le législateur s'y reconnaisse ! et que les services intéressés préparent l'assainissement !! Quelles contestations cela ne risque t il pas de créer dans les coopératives ? Etait-il nécessaire de créer de tels sujets de conflit ?

3° *La part de cave.* — Avec le nouveau système et l'attribution de un hectolitre pour 135 K^{os} de raisins pour un apport de 15.000 K^{os}, la part de cave laissée par le viticulteur A est de 108,88 — 99.1 = 9 Hl. 8 à 8°97.

La part de B est de 136 Hl. 11 — 133 Hl. 8 = 12 Hl. 31 à 8°97.

Donc, pour le même poids de vendange (15.000 kilos travaillé par la cave les porteurs de 10° laissent 2 Hl. 50 de plus que les porteurs de 8°, soit plus de 2 o/o de vin fait.

Ce système aboutit donc :

1° à *des déclarations de récolte tout à fait fantaisistes.*

2° à *encourager indûment* au blocage et de la distillation obligatoire certains porteurs de petits degrés et à *obliger indûment* au blocage et à la distillation certains porteurs de degrés moyens ou forts.

3° à laisser pour le même poids de vendange *une part de cave plus forte pour les porteurs de hauts degrés.*

Ne nous étonnons donc pas qu'il ait pris naissance dans les régions où les porteurs de petits degrés sont la majorité ; mais, je crois qu'il est grand temps de reléguer ce mode de répartition au magasin des accessoires, si on veut éviter le pire pour les caves coopératives.

J. Mahoux,
Directeur des Services agricoles
de l'Hérault.

LES GELÉES DANS LE JURA

« Jusqu'au 22 avril les dégâts avaient peu d'importance quand, dans la nuit du 22 au 23, dès 4 heures du matin, le thermomètre est descendu de 7 à 10 degrés, des brouillards très froids et intenses ont fait durer cette température véritablement hivernale jusqu'à 9 heures du matin.

Tous les bourgeons qui avaient donné signe de vie ont été anéantis, surtout dans les Viniferas où il ne reste qu'un bien faible espoir de récolte. Il y a longtemps que nos vignobles n'avaient subi un désastre aussi grand (1).

Si la récolte des vignes françaises est en grande partie détruite, par contre nous trouvons dans la vigne nouvelle des variétés d'Hybrides producteurs directs avec lesquels tout espoir de récolte n'est pas perdu, bien au contraire. Les Hybrides bien choisis qui ont déjà subi une 1ère épreuve par la gelée du 24 avril 1933 de laquelle ils sont sortis victorieux, vont encore les uns par leurs repousses très fertiles, les autres par leur débourrement ultra tardif, donner des récoltes importantes ; leur passé se porte garant de leur avenir.

Cette nouvelle et rude épreuve qu'ont eu à supporter les vignes issues de l'Hybridation française, servira assurément à documenter les enquêtes qui ne manqueront pas d'avoir lieu, afin que les viticulteurs sachent comment chacun de ces cépages s'est comporté.

Je ne manquerai, pas après l'enquête que nous nous proposons de faire (en temps opportun) dans nos plantations, de vous signaler quels sont ceux des Hybrides avec lesquels désormais les gelées les plus tardives, même en mai, ne seront plus guère à craindre.

D'autre part à cet avantage des producteurs directs, vient s'ajouter un fait acquis et nouveau, celui de donner des vins de consommation courante qui luttent souvent dans tous les concours annuels avec les vins ordinaires de nos vieilles variétés françaises, lesquelles sont d'une fragilité telle qu'elles ne peuvent toujours assurer ni le pain ni même la boisson familiale du vigneron Tandis que la bonne tenue de la Vigne Nouvelle en présence des maladies cryptogamiques, gelées et intempéries, prouve surabondamment qu'elle est bien la vigne de sécurité, seule capable

(1) La récolte sur certains arbres fruitiers est également détruite, surtout sur les noyers.

d'enrayer l'exode des vignerons vers les villes, surtout en des années pareilles.

Les Hybrides producteurs directs nouveaux doivent donc être considérés à juste titre, selon l'expression d'un éminent viticulteur, comme l'Artillerie de réserve que tout vigneron devrait posséder ».

Maynal, le 2 mai 1938

A. Humbert,
Viticulteur, Officier du Mérite agricole.

LA CULTURE DU NOYER DANS L'ISÈRE[1]

Les porte-greffes

Il reste à déterminer sur quel semis nous grefferons, car plusieurs variétés botaniques acceptent la greffe. Comme pour la vigne, nos recherches ont été guidées par deux soucis :

1° Trouver des sujets s'adaptant à des conditions de terrains particulières.

2° Trouver des sujets résistant aux maladies qui, spécialement en culture intensive, se développent pour le noyer comme pour les autres arbres fruitiers lorsque certaines conditions d'hygiène, pourrait-t-on dire, ne sont pas réalisées, ou que cette culture existe sur un même emplacement depuis trop longtemps.

Actuellement, de toutes les variétés de porte-greffes essayées (et elles sont nombreuses !), deux seulement ont été retenues.

Juglans regia. — C'est notre vieux noyer commun qui donnera toujours de bons résultats en terrains neufs, perméables et fertiles. La racine en est, à part quelques pivots, très traçante, d'où la nécessité que nous indiquerons plus loin de scarifier la terre et de ne pas faire de gros labours au cours desquels les racines risqueraient d'être meurtries. Les plaies de charrue sont, en effet, la grande voie à l'infection et le noyer commun peut ainsi contracter la « maladie du pus », surtout dans les endroits déjà contaminés.

Ce mal, qu'on cherche à déterminer depuis des années, serait, d'après les derniers travaux, le résultat apparent d'une maladie bactérienne. Elle se développe dans des plantations trop denses, sur de vieux arbres mal tenus, généralement mal nourris et situés en zone contaminée. On voit les feuilles tomber, la végétation s'arrêter, les écorces du collet de l'arbre se détachent, et un liquide noirâtre s'écoule des racines ou du pied du noyer. Longtemps la présence d'un agaric, *armillaria mellea*, parasite commun sur les vieilles souches d'arbres morts, l'a fait prendre pour l'auteur du désastre alors que, survenant après, il n'en était que le bénéficiaire. Dans ces conditions, les cultivateurs avaient besoin d'un porte-greffe qui puisse résister à une contamination et même au besoin

(1) Voir page 462.

Petites Annonces économiques

Pour bien vinifier, employez les

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires

G.-CESAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

-: Notice explicative gratuite :-

Suis acheteur dans toutes régions, matériel agricole ou viticole : tracteurs, charrues, pressoirs, pompes, etc. *Progrès* n° 1073.

Céderai 1/3 valeur charrue américaine trisoc pour tracteur, labour 0,20 à 0,30 relevage automatique, état neuf. *Progrès* n° 1074.

AGRICULTEURS,

Faites produire vos terrains 10.000 francs à l'hectare, par la culture de la

LAVANDE

réussissant en tous terrains et pays.
Plantations favorables à partir de novembre
Ecoulement assuré de la production.
Excellentes références dans tous les départements.
Demandez nos notices et références qui vous seront envoyées franco, en écrivant à la **LAVANDE F. GAILLARD**, 10, rue de la Darse, MARSEILLE.
Télé. : Dragon 01-50 — Maison fondée en 1880.
Nous fournissons des plants à prix réduit. Retenez vos commandes dès maintenant.
Cette plante ne craint pas les gelées.

Pour vos dents

SOCIÉTÉ ARTISTIC DENTAIRE DE PARIS

6, rue Barralerie - MONTPELLIER
Téléphone : 53-57

Tous nos travaux sont garantis dix ans

Prix modéré - Assurances Sociales

RÉPARATION DE DENTIERS EN 3 HEURES.

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti **32** pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Orthographe : S·O·U·F·R·A·L·O

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant

Pour vos sulfatages... utilisez

NOVEMOL

ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS

Le cuivre et l'arsenic sont chers.....
Vous économiserez ces produits en rendant vos bouillies efficaces : par l'emploi de

NOVÉMOL

PRODUIT FRANÇAIS

LE MOUILLANT QUI MOUILLE

Fabriqué par les

Anc. Etabl. AULAGNE & Cie, 114, rue Duguesclin. - LYON

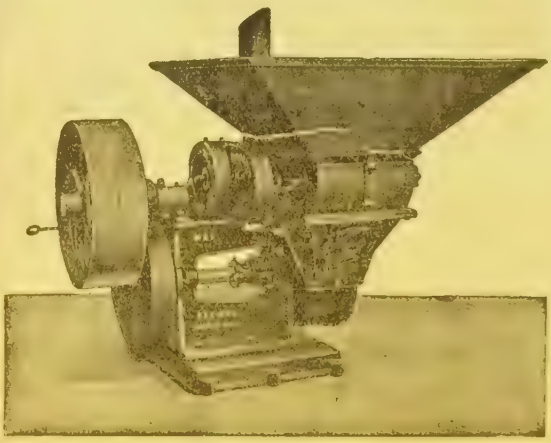
AGENTS :

MONTPELLIER : M. MARTIN-GILIS, 35, rue Chaptal.
BÉZIERS : M. Clément GAIRAUD, 17, rue du Coq.
CARCASSONNE : Laboratoires SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo.
PERPIGNAN : M. W. VIDALOU, 17, rue Saint-Mathieu.

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
BEZIERS (Hérault)

CAISSE AUTONOME DE LA DÉFENSE NATIONALE

EMPRUNT
DE LA
DÉFENSE NATIONALE

OBLIGATIONS **5** o/o
ÉMISES A **980** FRANCS
AMORTISSABLES ENTRE LE 15 NOVEMBRE 1941
-: ET LE 15 NOVEMBRE 1968, PAR :-

TIRAGES AU SORT ANNUELS

LES TITRES SORTIS AU TIRAGE
-: ÉTANT REMBOURSÉS A :-

120 o/o

- DE LA VALEUR NOMINALE -
COUPURES de 1.000, 5.000 et 50.000 frs

Remboursables d'autre part au pair au gré des porteurs : le 15 mai 1941 — 1944 — 1947 — 1950 — 1953 — 1956 — 1959 — 1962 — 1965 — 1968.

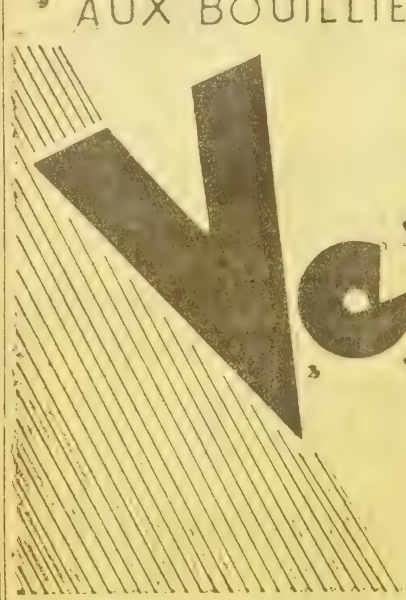
Mêmes privilèges et immunités que les rentes 3 o/o perpétuelles. Exemptes de toutes taxes spéciales frappant les valeurs mobilières.

Remboursement anticipé à 120 o o à partir du 15 Novembre 1941

SOUSCRIPTIONS REÇUES AUX CAISSES CI-APRÈS :

Ministère des Finances, Service des Émissions (Pavillon de Flore), Recette Centrale des Finances et Recettes-Perceptions de la Seine, Trésoreries Générales, Recettes des Finances et Perceptions, Recettes des Postes et Télégraphes, Banque de France, Siège Central, Succursales et Bureaux auxiliaires.

LE SOUFRE MOUILLABLE A L'EAU
AUX BOUILLIES



Ventosa

SOUFRE ACTIVÉ
MOUILLANT
SURACTIVANT
DES BOUILLIES

ETABLts LETELLIER
MONTPELLIER

FOIRE DE BORDEAUX

COLONIALE - INTERNATIONALE - AGRICOLE

LA GRANDE SEMAINE
de la

MACHINE AGRICOLE

ouvrira le Dimanche 26 JUIN et finira le Lundi 4 JUILLET

Toutes les machines en exposition et en fonctionnement pour :
L'AGRICULTURE : Semoirs, tracteurs, charrues, machines de récolte, irrigation, etc., etc.
LE VIN : Sulfateuses, soufreuses, pressoirs, pompes, filtres pour toutes boissons, embouteillage, etc.

Tous renseignements :
Comité de la Foire, Place Gabriel - BORDEAUX - Tél. 40-56

permettre le remplacement sur place des arbres morts de ce pourridié. Ce sujet est le juglans nigra.

Juglans nigra ou noyer noir. — Sous ce nom, les Américains désignent plusieurs variétés, mais celle qui nous intéresse est originaire de l'Est des Etats-Unis, caractérisée par un feuillage assez semblable à celui de l'ailante, une écorce noire, rugueuse, striée de sillons longitudinaux,

Greffe de Franquette sur J. nigra.

un fruit de forme ronde, de couleur noire et presque incassable ; il faut, en effet, 300 kilos de pression pour en briser la coquille. Cet arbre est introduit en France depuis fort longtemps et beaucoup de vieux parcs en contiennent des exemplaires. Il est toujours remarquable par sa rapidité de croissance, son développement considérable. Jusqu'à ce jour, le noyer noir s'est révélé comme un excellent porte-greffe, absolument réfractaire à la maladie du pus. Il prospère particulièrement bien en terrain frais, mais il lui faut une terre riche et profonde ayant de 3 à 4 m. de terrain perméable. Nous avons vu, cependant, des sujets de cette espèce, plantés dans des terrains très graveleux, plutôt secs, mais très perméables, se bien comporter. Le juglans nigra pousse, en effet,

des racines de forte section, verticales. Il a très peu de ces petites radicelles que l'on nomme dans leur ensemble « chevelu ». S'il rencontre une couche imperméable, la croissance s'arrête et les racines ne s'adaptant pas, l'arbre végète mal. Sous ces réserves, le juglans nigra fait des arbres magnifiques, venant 1/3 plus vite que les greffes sur noyer français. Le fruit est plus gros, l'amande plus nourrie, la production supérieure et un peu plus hâtive. L'assimilation entre le sujet et la greffe est parfaite. Nous possédons des exemplaires de plus de trente ans en pleine production. La greffe se remarque par la différence des écorces, mais le diamètre est identique. Le juglans nigra étant également de végétation plus hâtive que les noyers de l'Isère, est plus difficile à greffer, ce qui rend certainement le pourcentage de reprise moins élevé que sur le regia.

Hybride Guillot. — Ce nouveau croisement donne toute satisfaction. Très vigoureux et très résistant. Son gros avantage est d'assurer une meilleure adaptation au greffage que le juglans nigra type. C'est, en outre, un sujet à écorce lisse très jolie, noire, très supérieure en qualité comme valeur de bois en raison de son écorce lisse et très brillante.

Juglans Sieboldei. — Arbre très vigoureux, rustique, mais ayant le défaut d'une mauvaise assimilation au greffage. Ne répond pas à ce que nous en attendions, en raison de cette difficulté d'homogénéité. En effet, cette essence est très vigoureuse tant qu'elle est directe, c'est-à-dire non greffée. L'équilibre se trouve rompu et sa vigueur va en s'atténuant et même souvent l'arbre périt quand il est greffé. Il serait bon, toutefois, de suivre cette variété qui se comporterait assez bien dans la région de Périgueux.

Au début, le noyer était greffé uniquement sur juglans régia.

Vers 1912, M. Guillot, pépiniériste, a vulgarisé pour la première fois des noyers greffés sur noyers d'Amérique (juglans nigra). Depuis 20 ans, 30.000 sujets noyers d'Amérique ont été plantés et les observations faites jusqu'ici permettent d'affirmer que :

1° Dans les terrains superficiels, secs, c'est le juglans regia qui donne comme sujet le maximum de satisfaction.

2° Le juglans nigra — à la condition de le planter dans des terrains riches, frais et profonds — avance la mise à fruits des arbres de 4 à 5 ans, augmente la récolte des fruits mieux nourris et plus lourds.

3° Le juglans nigra est moins sensible au pourridié des racines (observations de M. Nallet, à Beaulieu).

En terrain sec, il se produit un déséquilibre rapide entre la végétation du greffon et celle du sujet qui reste petit.

La culture

Dans une monographie comme celle-ci, il n'est pas question de décrire dans tous ses détails la culture du noyer.

Les arbres sont mis en place sur le terrain défoncé à la main ou mieux avec les explosifs agricoles, à l'âge de 3 à 4 ans.

Parfois, mais beaucoup plus rarement, les cultivateurs greffent des sujets issus de noix mis sur place, dans les vignes par exemple.

La distance moyenne est de 10 mètres en tous sens, distance beaucoup trop faible. Dans certaines plantations, les arbres sont plantés à 5 mètres les uns des autres, ce qui est un non sens.

Vue d'ensemble de la noyeraie Durand à Tullins.

Les agriculteurs de progrès : MM. Durand, à Tullins ; Nallet, à Beaulieu, adoptent 15 mètres.

(*à suivre*)

H. Roy,
Directeur des Services Agricoles de l'Isère.

QUESTIONS DIVERSES

Mi-printemps 1938 en Yonne

Fin mars 1938, nous quittions le Maroc et l'Oranie où la vigne portait déjà de verts bourgeons, où les arbres fruitiers étaient en fleurs, pour traverser le Roussillon où l'amandier cédait la place au rose pêcher.

Sur les hauteurs de Maury, encore aucune verdure ; on achevait tranquillement la taille de la vigne et le fagotage des sarments avec trois liens.

Puis ce fut le verger blanc de Carcassonne, vu des hauteurs de la Cité, les coteaux pruniféres d'Agen, l'Entre-deux-Mers. La vigne n'y faisait encore que gonfler ses bourgeons, de même en Charente.

En Poitou, Touraine, Orléanais, Basse-Bourgogne, ce n'était qu'un bouquet de fleurs. Tous les arbres à noyau étaient en avance de deux semaines au moins, d'où simultanéité ou presque de floraison en France, sauf pour le pêcher.

Mais les vergers de pommiers à cidre et la vigne restaient encore « muets ».

En avril vinrent les matinées avec gelées à deux, quatre degrés au-dessous de zéro. Les fleurs des cerisiers gelèrent en deux fois à une dizaine de jours d'intervalle en Basse-Bourgogne.

Les noyers furent entièrement « rôtis » dès les premiers jours d'avril. Ils ont encore leur aspect hivernal.

Quant à la vigne, elle ne commence guère à débourrer qu'à la fin d'avril et il gelait presque chaque matin !

Toutefois, la perte n'apparaît pas totale.

Cela provient du fait que l'hiver fut très sec dans le centre-est. Il faut remonter, paraît-il, à 1875 pour voir pareille absence de pluie durant les mois de novembre à avril.

Les bourgeons n'étaient donc pas aqueux. Par conséquent, la dilatation produite par la glace a été moins importante.

De plus, il n'y avait pas de rosée. La glace pelliculaire devait donc être minime.

Enfin, la matinée débutait soit par un temps couvert, soit par un vent violent qui brassait les couches d'air. Dans le premier cas, le dégel est progressif ; dans le second cas, il y a une grande évaporation concomitante à la gelée et celle-ci dure peu.

*
**

En fait, les plantes paraissent s'être habituées à la sécheresse et au froid. Elles ne sont pas mortes, mais restent très paresseuses. Il n'y a pas de réveil printanier ni pour les céréales ni pour les prairies, à peine pour les artificielles et les plantes potagères résistant à l'hiver : poireaux, épinards, laitues de la Passion, endives, pissenlits.

Les uns attribuent cette paresse à la sécheresse, d'autres au froid. C'est le froid qui domine la situation. Précisément parce que le sol est sec, il s'échaufferait facilement si la température de l'air s'élevait.

Pour les graines mises en terre en avril, c'est surtout l'absence d'eau qui empêche la germination.

Après avoir eu deux semaines d'avance en mars, on entre en mai avec une semaine de retard.

*
**

Que peut-on prévoir comme rendements ?

Pour le blé, les hivers secs sont favorables. S'il pleut suffisamment en mai, il y aura une récolte supra-moyenne en quantité et surtout en qualité. Peu de mauvaises herbes, sauf des chardons, éléments verticaux d'un rhizome souterrain qu'on ne peut guère étouffer que par les cultures fourragères.

S'il pleut trop en juin, les céréales verseront peut-être, la moisson risque alors d'être difficile, mais il y aurait du grain.

Pour les avoines de printemps, on ne peut encore rien dire.

Grâce à leur enracinement profond, les luzernes poussent bien, mais les gelées les « épointent » deux fois par semaine. On aura un fourrage court et dur.

Ce sont surtout les prairies naturelles qui inspirent le plus de pitié. Il ne pousse que peu de foin et d'un foin court et fin qu'il sera difficile de faucher. Quand on met le troupeau au pré, en quelques jours il a tout rasé !

Dans ces conditions, le prix des jeunes animaux a baissé considérable-

ment. La fièvre aphteuse avait déjà créé une gêne et conduit trop de bétail à l'abattoir. Espérons que le consommateur sentira la baisse sur le prix de la viande maigre.

Mais la source du lait va se trouver demi-tarie. Le prix du lait et des dérivés laitiers va donc augmenter.

Quant au prix du vin, il augmentera aussi, mais pas dans la même proportion, puisqu'on succède à des années excédentaires. Il suffira d'interdire la distillation et le stockage qui sévissaient ces dernières années. Mais comment la machine administrative va-t-elle actionner cette coulisse d'inversement de la marche ?

Et continuera-t-on à décerner des actes de civisme à ceux qui donneront leur blé à manger au bétail si la production dépasse un peu la moyenne ? Il y a heureusement l'Intendance qui achètera discrètement. Le budget de la défense nationale possède de multiples compartiments ! Le prix du blé ne baissera probablement qu'insensiblement, même si la récolte est surmoyenne. Mais le pain sera un peu meilleur que ces dernières années.

Certains agriculteurs particulièrement touchés s'adresseront à la Caisse des calamités agricoles (loi de 1932).

Il ne faut guère compter dessus.

Précisément on règle en ce moment les calamités du printemps 1936 (après deux ans). Dans tel canton du Bassin de la Garonne, 3.660 cultivateurs se sont partagé 192.000 francs. Cela fait environ 130 francs en moyenne pour chacun. Il est vrai que ce travail a empêché le chômage d'un certain nombre de fonctionnaires qui ont peut-être touché presque autant en deux ans !

Il est probable que les indemnités seront encore moins fortes pour les calamités du printemps actuel, puisque les parties prenantes se compteront par millions ! Seulement cette année, la rareté du produit étant générale, sera compensée par l'augmentation du prix de vente.

Rappelons qu'il est inutile de faire une demande, si la perte totale est inférieure à 10 pour 100 de la valeur moyenne de l'ensemble des produits de l'exploitation, lesquels comprennent la partie consommée sur place.

Même dans ce cas, la demande ne sera examinée que si la perte est supérieure à 20 pour 100 de la valeur des récoltes de même nature que celles atteintes.

En fait, cette loi est peu morale. Elle ne peut jouer dans les régions de polyculture. Elle ne favorise que les « spécialistes », ceux qui mettent tous leurs œufs dans le même panier. Mais elle les favorise si peu !

C'est une poussière de subventions jetant de la poudre aux yeux et contribuant à augmenter les impôts, c'est-à-dire à rendre la « vie » un peu plus chère.

En attendant la fin du printemps, personne n'est pressé de traiter des affaires.

La Maison de Santé départementale a continué, elle, à vendre par adjudication toute sa récolte de 1937, une cinquantaine d'hectolitres de vins rosé et blanc de degrés différents puisque le rosé « pesait » 12°7 et le blanc 12° 75 *(sic)*.

On ne se dispute pas : une quinzaine d'amateurs achètent feuillette par feuillette aux prix de 550 à 610 francs, soit en moyenne 420 francs l'hectolitre. En sus : droits de régie et fût consigné à 60 francs.

Une partie sera champagnisée en mousseux dit de l'Abbaye de Saint-Germain-d'Auxerre : cru Chaînette.

Il est curieux que l'eau-de-vie du marc de ces fins pinots ne trouve preneur qu'à 5 ou 6 francs le litre !

Les pinots sont des cépages tardifs. Espérons qu'ils échapperont partiellement à la gelée et que la saison continuera saine, car le sol n'est jamais trop sec sous notre climat.

On peut souhaiter la réciproque du proverbe qui dit : « Année de foin, année de rien ».

Gurgy-sur-Yonne (3 mai 1938).

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Confédération générale des vignerons du Sud-Est

Réuni le lundi 2 mai à Nimes, le Conseil d'Administration de la Confédération générale des vignerons du Sud-Est a été unanime à adopter la motion suivante :

« La Confédération générale des vignerons du Sud-Est, réunie le 2 mai à la Maison de « l'Agriculture à Nimes, après avoir étudié les problèmes posés par les récentes gelées, « regrette en premier lieu que la solidarité nationale ne joue pas en faveur des agri- « culteurs sinistrés comme elle joue en faveur d'autres catégories de citoyens lorsqu'ils « sont atteints par diverses calamités ; considérant que les ressources envisagées par les « divers projets de Caisse de Solidarité imposent des sacrifices considérables à la viti- « culture et s'avèrent insuffisantes pour indemniser d'une façon efficace les pertes de « récolte ; demande qu'aucune charge nouvelle ne soit, de toute manière, imposée à la « production viticole ; estime que les ressources d'une telle Caisse seraient plus judi- « cieusement employées si elle se contentait de faciliter les divers modes de prêts pra- « tiqués par les Caisses de Crédit Agricole en prenant à sa charge les intérêts et frais « divers occasionnés par ceux-ci, avec, le cas échéant, cautionnement des assemblées « départementales, constate qu'après la destruction par distillation d'une partie de la « récolte 1937, et celà, malgré un déficit de production dépassant souvent 50 o/o, « beaucoup de viticulteurs se trouveront en 1938 avec leurs caves vides ; en présence de la « grave situation qui en résulte pour les viticulteurs sinistrés, demande que des amé- « liorations soient, dans l'avenir, apportées au Statut viticole dans un but d'équité ».

A la suite du vote de cette motion, le Conseil d'Administration de la Confédération générale des vignerons du Sud Est a estimé que le problème des calamités agricoles était intimément lié, dans ses répercussions, avec le Statut viticole, et demandait une étude des améliorations à apporter à ce statut.

C'est sous cet angle que, dès avril 1936, la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est avait déjà étudié ce problème.

Au Congrès de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie qui eut lieu à Narbonne en juin 1936, les délégués de la Confédération générale des vignerons du Sud-Est avaient d'ailleurs déclaré qu'ils réservaient la publication des études faites à Nimes pour une date ultérieure lorsque les événements la justifieraient.

Les circonstances actuelles permettent de soumettre à toutes les Associations viticoles de France et d'Algérie un projet devenu d'actualité

La Confédération générale des vignerons du Sud-Est fait remarquer que ces propositions formulées dans un cadre que les Associations sont unanimes à vouloir intangible respec-

tent et consolident les trois piliers de la législation : *financement, échelonnement, assainissement*, et que l'une d'entre elles notamment, fondée sur le principe de l'article 8, en élargit et renforce particulièrement l'application.

La Fédération méridionale, réunie en Congrès à la Chambre de Commerce de Sète, le 5 mai 1938, affirme solennellement sa solidarité avec la viticulture et se déclare attachée aux grands principes du Statut viticole.

Elle émet d'autre part les vœux suivants :

1° que toute plantation nouvelle soit radicalement interdite ; d'abord par une surveillance rigoureuse dans les vignobles nouveaux ensuite par des mesures législatives nouvelles, supprimant toutes règles d'exception, et demande, en tout cas, le maintien de la loi du 8 juillet 1933 ;

2° que la fabrication des piquettes soit supprimée ;

3° que le seul sucre autorisé en vinification soit le sucre de raisin ;

4° qu'en vue de leur utilisation hors de leur département d'origine, les vins de pays voient leur législation s'unifier avec celle des vins de coupage ;

5° que les cépages hybrides soient interdits, ainsi que l'on déjà fait tous les pays vignobles qui nous environnent ;

6° que les chiffres repères qui servaient de cadre au statut, pour déterminer la distillation et le blocage, soient rétablis ;

7° que l'alcool vinique soit exigé de tous les récoltants à partir de 25 hectos ;

8° que la distillation soit exigée de tous les récoltants produisant plus de 100 hectos ;

9° qu'une prime à l'exportation soit prévue dans les année où les mesures de distillation et de blocage n'auront pas été instaurées ;

10° que l'échelonnement soit élargi à la cadence de trois dixièmes par trimestre, selon les modalités prévues ci-dessus ;

11° que le financement soit vulgarisé vis-à-vis de la propriété et commercialisé vis-à-vis du commerce ;

12° que soit consolidé le rapport sur le prix unique national de transport préconisé par M. Genie ;

13° que les délégués aux Commissions interministérielles et de coordination soient constitués en Commissions professionnelles préalablement aux réunions officielles.

Vœu présenté par la Société d'Agriculture et de Viticulture de Mâcon, ***pour la présentation des Vins de France à Paris.***

Les Membres de la Société d'Agriculture et de Viticulture de Mâcon et ceux de la Fédération des Associations agricoles et viticoles, réunis à l'Hôtel de ville de Mâcon le samedi 12 mars, après avoir entendu les explications fournies par leur Président respectif M. Perraton et M. Boulay, député, sur les résultats du dernier concours général agricole de Paris, en ce qui concerne la présentation des vins, émettent le vœu qu'à l'avenir :

1° Ce concours n'ait jamais lieu avant le 15 mars puisque à cette époque les vins nouveaux ne sont pas suffisamment clairs pour être présentés au public et aussi parce que la saison froide qui peut survenir à cette date empêche les vins d'être goûtés dans de bonnes conditions, ce qui produit un effet désastreux pour leur vente.

2° Parce qu'avant le 15 ou 20 mars les journées froides et courtes empêchent les Parisiens de se déplacer et de visiter ce concours.

3° Les membres de ces deux groupements décident à l'unanimité de demander au Comité National de propagande des vins ainsi qu'au Comité National des appellations d'origine Contrôlées de bien vouloir envisager la possibilité d'organiser chaque année, au Grand Palais, une semaine nationale des vins et eaux-de-vie de France dans le but de les faire mieux connaître et apprécier.

Ils souhaiteraient que cette grande manifestation ait lieu aux environs du mois d'avril.

Le Comité d'organisation de cette Semaine du Vin trouverait certainement auprès des deux Comités nationaux précités, un appui financier, de même qu'auprès du Syndicat national des négociants en vins, des Chambres d'Agriculture et des Conseils généraux des départements intéressés.

Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône). — L'enseignement donné à l'École d'Écully comporte toutes les branches qui composent le programme des Ecoles pratiques.

Toutefois, l'arboriculture et l'horticulture reçoivent un développement particulier, l'École s'étant depuis longtemps spécialisée dans ces branches de la culture du sol.

A côté de l'Enseignement donné aux élèves, des élèves, des leçons publiques et gratuites sont faites à un certain moment de l'année sur la culture et la taille des arbres fruitiers, les traitements anticryptogamiques et insecticides en pratique fruitière et horticole.

Tous renseignements sur les conditions d'admission à l'École d'Écully sont fournis par la direction.

Des bourses spéciales peuvent être attribuées dans certaines conditions.

Mouvement des vins en avril

Sorties des chais *Métropole*	2.995.658	hectolitres
Depuis le début de la campagne	25.812.543	—
précédente	22.635.200	—
Sorties des chais *Algérie*	957.350	—
Depuis le début de la campagne	10.977.254	—
précédente	7.673.321	—
Consommation taxée *Métropole*	4.102.164	—
Depuis le début de la campagne	32.319.409	—
précédente	28.800.213	—
Consommation taxée *Algérie*	78.320	—
Depuis le début de la campagne	607.942	—
précédente	524.177	—
Stock commercial *Métropole*	11.518.842	—
Stock commercial de la campagne précédente	13.081.222	—
Stock commercial *Algérie*	1.342.739	—
Stock commercial de la campagne précédente	1.445.479	—

Congrès des Écoles d'Agriculture, 27, 28, 29 mai 1938 à Montargis (Loiret), Salle Paul-Bert, rue Périer. Cinquantenaire du Chesnoy sous la présidence d'honneur de M. le Ministre de l'Agriculture, à l'Ecole Régionale d'Agriculture du Chesnoy.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD.— **Nimes**, 16 mai. — Vins rouges : 8°5 à 11°, 18,50 à 15,50 ; 11° et au-dessus, 16 à 15,50 ; blancs et rosés, 17 à 16 fr.

Vins de café : 18 à 16 fr. 50.

Cours sans changement. Les bons vins, 9°5 à 10°5 se vendent de 170 à 175 frs. Dans les coopératives, quelques 10° font 175 frs et des 9°5 172 frs.

Alès, 14 mai. — Section des vins et spiritueux. Vin rouge aramon et vin rouge côteaux, insuffisance d'affaires pas de côte.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Le 17 mai, Rouge, 9°5 à 12 , 17,75 à 15 fr. 25.

Vins rosé et blanc de blanc, incotés.

Sète, 11 mai 1938. Vins rouges et rosés, 15 à 17,50 ; blancs, 15,75 à 17,75.

Vins d'Algérie : vins rouges, 15 à 16 frs ; rosés, 15,25 à 16 fr. 25 ; blancs, 16,50 à 17 fr. 25.

Béziers, 13 mai 1938 — Vins rouges, 9° à 11°,5 18,25 à 15 frs ; rosés, 9°5 à 11°5, 17,50 à 15 fr. 25 ; blancs, 10°,5 à 11°5, 16,50 à 15,75 ;

Alcools : Eaux-de-vie de diffusion, 580 à 590 frs.

Eaux-de-vie de marc : 500 à 510 frs.

Ventes de Coopératives :

Olonzac, 800 hl. rouge, 11°2, à 170 f. ; Pézenas, 100 hl rouge, 11°, 169 f. ; Nébian, 375 hl rouge, 10°5, 172 f. 25 ; Le Pouget, 400 hl. rouge, 11°, à 175 fr. ; Aniane, 150 hl. rouge, 10 5, à 173 fr. ; Agel, 35 hl. rouge, 11°2, à 172 fr. ; Mauguio, 620 hl. rouge, 10°5, à 170 f ; Saint-Pargoire, 50 hl. rouge, 10°7, à 170 fr. ; Servian, 17 hl. rouge, à 171 fr. ; St-Bauzille-de-Putois, 200 hl. rouge, 10°, à 171 f. 20 ; Florensac, 140 hl. rouge, 11°4, à 170 fr. ; Florensac, 150 hl. blanc, 12°, à 180 fr. ; Florensac offre rosé 11°6, à 172 fr., pas de vendeurs.

Olonzac, 8 mai. — 14,50 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne**, 14 mai. — 9° à 10°, 18 à 16 fr. 50 ; rouge, 10°5 à 12°. 15,75 à 14 fr. 75.

Narbonne, 12 mai. — Vins du Narbonnais : 17,50 à 14 frs 50 ; moyenne des 10°5. 15 frs 75

Eaux-de-vie de piquettes : 580 frs.

Eaux-de-vie de marc : 500 frs.

Lézignan, 11 mai. — Minervois et Corbières : 10° à 12°. 16,50 à 14 fr. 50.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**, 13 mai. — 10° à 12°, 16,25 à 14 fr. 25 ; 9°5, insuffisance d'affaires.

EST.

BEAUJOLAIS - MACONNAIS. Vins rouges : Beaujolais 1er choix, 1.000 à 1.200 fr. ; Beaujolais, 2e choix, 800 à 1.050 fr. ; Lyonnais, 550 à 650 fr. : Mâconnais, 650 à 750 fr. ; Bourgogne 1er choix, 1.000 à 1.200 fr. ; deuxième choix ; 950 à 1.000 fr. le tout à la pièce.

Vins blancs (non logés) : Mâconnais, premier choix, 1.000 à 1.200 fr. : deuxième choix, 800 à 1.050 fr., le tout à la pièce.

SUD-OUEST.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Depuis les dernières gelées qui ont fortement éprouvé certains coteaux, épargnés jusqu'ici, la cotation a été celle-ci : rouge 10° à 11°, 160 frs le degré-tonneau ; blanc, 10° à 11°, 160 frs le degré-tonneau, soit 1610 à 1700 frs le tonneau, suivant mérite, et 150 frs pour vins de degré plus élevé.

Monbazillac : 150 a 152 fr. le degré-tonneau, suivant qualité. Affaires assez actives.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Situation très ferme, beaucoup de demandes de la part du commerce et très peu de vendeurs. La dernière côte a voit figurer les 8° à 10° de 18 à 16,50 le degré, et les 10° à 11° vont de 16,50 à 15 fr. 50 le degré.

ALGÉRIE.

Alger, 13 mai. — Vin rouges. 10° toutes tranches, 135 à 140 fr. l'hecto ; 11° t. t. 135 à 141 fr. ; 12° extra compris t t 135 à 148 fr. ; 13° extra compris t. t. 155 à 160 fr.

Blanc taxé toutes qualités, t. t 12 à 13 fr. ; de raisins blancs toutes qualités, toutes tranches, 12,50 à 13 fr. 75 ; distillerie, sans affaires ; bloqués ordinaires, 10 à 11 fr. le degré.

Oran, 16 mai. — Marché sans animation, cours maintenus sans affaires. La demande porte principalement sur les 11°, 12 et 12,25 sans vendeurs.

ALCOOLS

Nimes, 3/6 marc, pas de cote ; Béziers, 3/6 de vin, 805 à 825 ; Fine Languedoc, 890 à 900 ; Béziers, 3/6 diffusion, 575 à 580 ; Béziers, eau-de-vie de marc, 480 ; Lézignan, eau-de-vie, moins de 70°, 525 à 550.

FRUITS

Châteaurenard, 12 mai. — Cerises, les 100 kilos, 575 ; bigarreaux, 650 à 700 ; fraises, 500 à 700.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 8 au samedi 14 mai 1938

	TEMPERATURE 1938 maxima	TEMPERATURE 1938 minima	TEMPERATURE 1937 maxima	TEMPERATURE 1937 minima	PLUIE 1938 mill.	PLUIE 1937 mill.
Tours						
Dimanche	22	6	18.	12.		4.
Lundi	16.	3.	19.	8.		trac
Mardi	18.	2.	16.	9		2.
Mercredi	18.	7.	15.	7.		6.
Jeudi	21.	6.	15.	9.		
Vendredi	23.	6.	16.	10.		4.
Samedi	23.	12.	17.	5.		2.
Total					6.0	»
Angoulême						
Dimanche	24.	7.	20.	9.	trac.	
Lundi	22.	7.	19.	6.		
Mardi	22.	8.	18.	10.		7.
Mercredi	20.	3.	18.	10.		5.
Jeudi	22.	8.	19.			
Vendredi	24.	8.	18.	10.		
Samedi	26.	12.	21.	12.		
Total					1.0	»
Clermont-Ferrand						
Dimanche	19.	4.	20.	11.		
Lundi	19.	3.	19.	8.		4.
Mardi	18.	3.	20.	11.		trac
Mercredi	18.	12.	13.	»		38.
Jeudi	18.	3.	16.	4.		
Vendredi	23.	4.	17.	5.		
Samedi	24.	5.	20.	11		1.
Total					30.0	»
Bordeaux						
Dimanche	20.	7.	22.	9.		
Lundi	22.	5.	20.	7.		trac.
Mardi	23.	6.	20.	9.		trac.
Mercredi	19.	3.	12.	10.		7.
Jeudi	21.	4.	19.	5.		
Vendredi	23.	6.	20.	10.		
Samedi	26	12.	23.	12.		
Total					2.	»
Toulouse						
Dimanche	17.	8.	22.	10.	trac.	
Lundi	19.	9.	22.	10		
Mardi	14.	7	21.	13.	9.	
Mercredi	19.	8.	20.	7	1.	8.
Jeudi	19.	6.	17.	3.		
Vendredi	23.	8.	20.	10.		
Samedi	26.	10.	22	14.		
Total					39.0	»
Perpignan						
Dimanche	16.	12.	24.	13.		trac.
Lundi	16.	11.	23	14.		
Mardi	17.	12.	24.	13.	13.	
Mercredi	21.	13.	21.	10		
Jeudi	22.	14.	22.	11.		
Vendredi	22.	12.	23.	10.		
Samedi	20.	13.	22.	11.		trac.
Total					29.0	»

	TEMPERATURE 1938 maxima	TEMPERATURE 1938 minima	TEMPERATURE 1937 maxima	TEMPERATURE 1937 minima	PLUIE 1938 mill.	PLUIE 1937 mill.
Reims						
Dimanche	18.	4.	16.	5.		trac.
Lundi	12.	—2.	18.	7.		
Mardi	19.	2.	19.	8.		2.
Mercredi	17.	3.	18.	8.		12.
Jeudi	19.	0.	17.	9.		
Vendredi	23.	4.	16.	7.		
Samedi	23.	7.	18.	12.		11.
Total					8.0	»
Dijon						
Dimanche	20.	7.	21.	9.	trac.	9.
Lundi	16.	4.	20.	10.		
Mardi	17.	4.	22	10		
Mercredi	18.	6	14.	8.		20.
Jeudi	19.	6.	19.	7.		
Vendredi	24.	6.	19.	3.		
Samedi	24.	7.	17.	11.		
Total					2.0	»
Lyon						
Dimanche	19.	7.	22.	11.	trac.	6.
Lundi	20.	4.	21.	8		2.
Mardi	17.	11.	20.	13.		trac.
Mercredi	21.	3.	20.	7.		13.
Jeudi	22.	6.	20.	8.		
Vendredi	23.	9.	17.	5.		
Samedi	23.	9.	21.	13.		
Total					5 0	»
Marseille						
Dimanche	18.	8.	20.	9.		
Lundi	16.	10.	21.	13.		1.
Mardi	19.	11.	19.	13.	trac.	
Mercredi	20.	13.	22.	19.		
Jeudi	20.	14.	20.	8.		
Vendredi	22.	11.	22.	9.		
Samedi	23.	12	21.	11.		
Total					97.0	»
Alger						
Dimanche			»	»		trac
Lundi						3 2
Mardi			24.4	16 6		
Mercredi			21.7	15.7		
Jeudi			21.3	16.7		
Vendredi			23.2	11.8		
Samedi			21.6	15 0		
Total					»	»
Montpellier						
Dimanche	15.5	6.1	21.9	10 0	2.1	trac.
Lundi	20 4	10.9	22.7	12 2		0.8
Mardi	17.8	13 0	17.9	14.1	.1	0.2
Mercredi	23.1	12.4	18.5	9.9		5 0
Jeudi	25 5	12.1	20.0	10.9		0.1
Vendredi	25.8	10.0	24.0	6.3		0.0
Samedi	24.3	10.3	20 5	11.8		0 1
Total					73.6	249 1

Observations. — Printemps

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

à MALZÉVILLE - NANCY

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes
et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. - P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles.

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant : **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARRDINGEN** (Holl.)

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (X^e^)

SINFRA

SULFATEZ c/ MILDIOU avec JETS

"FUSO" 1 trou. Lances à main .. 5.00
— Machines 5,50
3 trous. Vignes gde végétation, et intérieur ceps 10.50

"Sphérique" (A. Cadoret et A. M.)
3 trous inter ceps 13,00
Tamiseur spécial "Préjet" 5,50

Franco poste pour commandes au-dessus de 20 fr
Indispensable dans tout équipement
C/remb^t, mand., chèq ou virem c/c/P. 24260 Paris
A. MORINEAU, Ingr, 45 bis, r. du Sahel, Paris-12e

CAROUBO

Caroubes de Candie concassées
et dénoyaudées en grumeaux et en farine
renfermant de 45 à 50 o/o de sucre pur

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DU NEOGUM
9, Rue Roux-de-Brignoles - MARSEILLE
USINE "MASSILIA"
Téléphone Dragon 69-51 - R. C. 19.741

Viticulteurs, Agriculteurs.

Pour lutter contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc...
employez les meilleurs produits

Plombarsine
Diplombine
Calarsine
Trucidor (poudre roténonée)

Contre les maladies cryptogamiques

Permanganate de Potasse agricole
Seul curatif de l'Oïdium

Ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,
vous en renforcerez l'action contre le Mildiou.

SANS RIVAL POUR LES TRAITEMENTS D'HIVER

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8e)

DROGUERIE CENTRALE DU MIDI

6, Avenue de la République, 6 — BÉZIERS

-:- PRODUITS AGRICOLES & ŒNOLOGIQUES -:-

Mouillant et Adhésif : **LE FLUIDOL**

permet d'incorporer aux bouillies TOUS LES SOUFRES
multiplie l'efficacité des insecticides

Insecticides : Dépôt régional RHONE-POULENC

Plombarsine – Calarsine – Trucidor

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Moto-Pompe de Chargement

perfectionnée pour

PULVERISATEURS A PRESSION

composée d'UN COMPRESSEUR POUR L'AIR
et d'UNE POMPE A PRESSION POUR LE LIQUIDE

Tous montages : Brouette, chariot sur pneus, civière

PLAZOL & JAMME

11, Rue Maguelone – MONTPELLIER

EAU

QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS ? ?
CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES

Demandez la liste à :
J. ROGER, hydrologue à ELNE (Pyr-Or.)
COMPAREZ LES REFERENCES

Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243
Etudiés pour remplacer les comportes
Petit modèle : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250
Contenance : 1.000 litres environ

Autres modèles plus larges
1.500 — 2.000
et 2.500 litres

Renseignements complémentaires et prix sur demande adressée à :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies
Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)
Téléphone : 25 à Saint-Simon

Tous les produits B.M. sont sévèrement expérimentés avant présentation sur le marché

THIOCAL

Remplace efficacement et économiquement les soufrages. **Thiocal** tue l'oïdium. Arrête et prévient mildiou, désinfecte et enrichit le sol, donne grande vigueur au végétal, garanti à 18 o/o de soufre des polysulfures ; des vignes, des raisins magnifiques.

ADARSAL (Produit nouveau breveté)

Le meilleur arsenical connu. Il colle au végétal. Garanti 7 o/o d'arsenic, 1,73 o/o d'aluminium, combinés de l'arséniate d'alumium. Très léger, reste en suspension longtemps dans l'eau. Finesse extrême. Prodigieuse adhésivité malgré pluies.
2 traitements suffisent pour protection complète.
fabriqué par BOZEL-MALETRA, 38, rue de Lisbonne - PARIS-8e
Dépositaires dans tous centres viticoles. — Représentants demandés
Demandez renseignements à : **F. MIR, agent dépositaire régional, 11A, rue Havo - MARSEILLE**

Société Nouvelle des Etablts SILVESTRE

7, Place Bellecour, 7 — LYON

Téléph. : Franklin 41-82

Produits Anticryptogamiques et Insecticides

Bouillie Michel Perret

Bouillie adhérente par le Sucrate de chaux. Sa grande supériorité lui vient de son adhérence, de sa richesse en cuivre soluble, de la facilité et de l'économie de son emploi. Titre garanti : 15 pour cent de cuivre métal pur.

Verdet neutre « Emeraude »

Le plus efficace, le plus pratique, le plus économique. Titre garanti 31,50 o/o de cuivre métal pur.

CASOBYL MALY

Rend immédiatement les soufres mouillables; adhésif puissant. Permet d'effectuer les traitements mixtes « Soufre-Bouillie ».

Glu « Glufix »

Pour défendre les arbres fruitiers contre les ravages des chenilles et surtout des chématobies ou phalènes hiémales.

40 années de références et de succès

FILTRES L. BEURET

Breveté S. G. D. G.

Pour Vins, Alcools, Spiritueux, etc...

Limpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem

Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :

Ets DELESTAING & POGGI

Constructeurs

10, Rue Auphan — MARSEILLE

Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret

VIGNES AMERICAINES
Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures
Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...
MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

C'est ce qu'on verrait s'il prenait fantaisie aux **2.000.000 gagnants** de se diriger tous ensemble vers le Pavillon de Flore, après le tirage **d'une seule tranche** de la

LOTERIE NATIONALE

Tentez donc votre chance!

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANCAIS

La Fête de Saint-Fulcrand

Aura lieu à Lodève les 22 et 23 mai 1938.

La Société nationale des Chemins de fer Français délivrera les 22 et 23 mai pour Lodève, au départ de toutes les gares situées sur les sections de lignes de : Saint-Pons, Millau, Montpellier, à Bédarieux ; Béziers à Sète, Vias à Lodève,

des billets spéciaux d'aller et retour de 3 ème classe à demi-tarif, valables le jour de la délivrance, avec minimum de perception de 5 francs pour les adultes et 3 francs pour les enfants de 4 à 10 ans.

Renseignez-vous dans les gares intéressées.

∴

Allez visiter la Foire-Exposition de la Grand-Combe

Du 26 au 29 mai 1938.

A cette occasion des billets avec réduction de 50 o/o seront délivrés du 26 au 29 mai, pour Grand'Combe-la-Pise, par les gares situées sur les sections de ligne ci-après : Langogne inclus à Alès, Bessèges inclus à Alès, Le Vigan inclus à Alès, via Quissac, St-Jean-du-Gard à Lézan, Sommières à Quissac, ainsi que par les gares de Nimes, Montpellier et Sète.

Billets utilisables dans tous les trains du service régulier, dans les mêmes conditions que les billets ordinaires et valables le jour de leur délivrance, ainsi que dans les trains 1412 et 1413 du lendemain.

Renseignez-vous dans les gares intéressées.

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

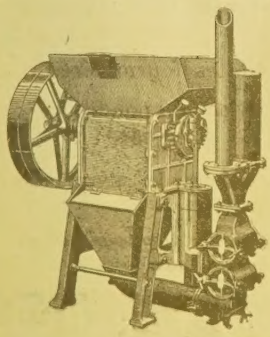
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

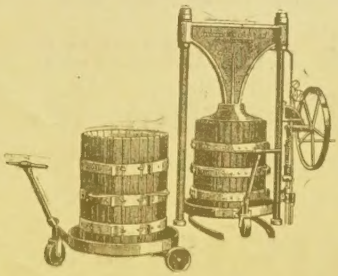
En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

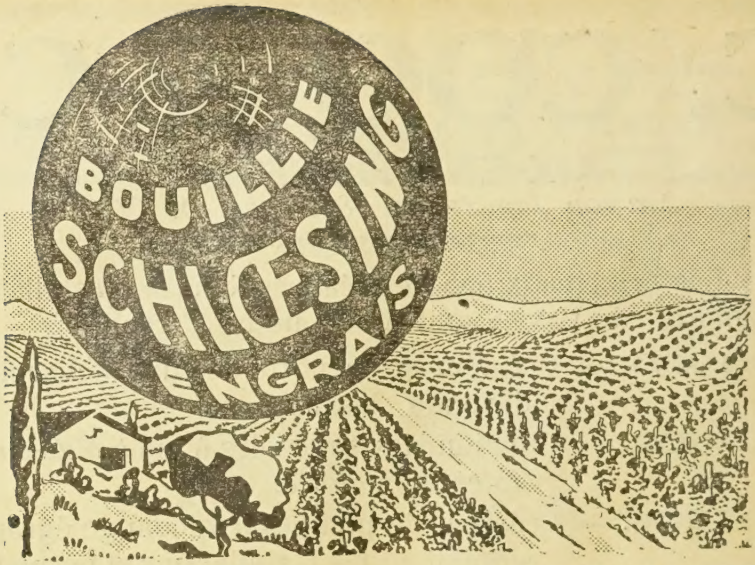
En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.





Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès

Agence de BÉZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINÉS

Parasitox — Insecticide en poudre. Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le doryphore

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.